

ÉLÉMENTS *Terra bio*

AOC CÔTES DU RHÔNE



Grenache Noir
 Syrah
 Carignan
 Mourvèdre



Cette cuvée est issue de parcelles conduites en Agriculture Biologique, sur des terroirs majoritairement argilo-calcaires.



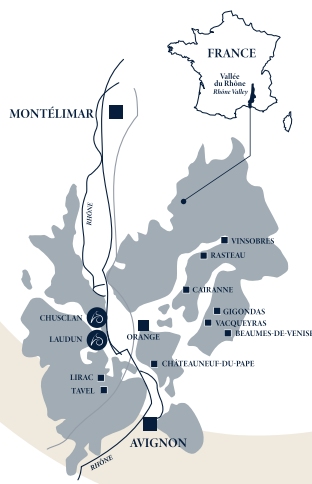
100 % Vinification classique (vendange égrappée et foulée), fermentation à 25°C et apport régulier d'oxygène en cours de vinification.



Cuvée présentant une belle robe rubis aux reflets couleur framboise. Le nez est très charmeur avec un bouquet aromatique gourmand porté sur le cassis et les fruits rouges, notamment la framboise. La bouche est tout aussi appréciable. D'attaque souple, elle s'exprime ensuite tout en rondeur et on retrouve des notes plus marquées de réglisse et d'épices. La finale est généreuse.



Ce vin pourra parfaitement accompagner des viandes rouges relevées, telles qu'une entrecôte au bleu ou un steak au poivre. On pourra aussi le proposer en accompagnement de fromages de type Cantal.
 Servir frais à 15-17°C.



(*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.